



CREPAS VEGETARIANAS

Ingredientes:

- 2 ¼ tazas de harina de trigo (400 gr)
- 3 huevos
- 3 tazas de leche (750ml)
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de mantequilla
- Mantequilla la necesaria, para engrasar

Para el relleno:

- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla, picada
- 1 taza de rajas de chile poblano (250 gr)
- 1 taza de champiñones (250 gr)
- 1 taza de Papa en cubos (250 gr)
- 1 taza de granos de elotes (250 gr)
- 1 manojo de flor de calabaza
- 1 ½ cucharadas de consomé de pollo en polvo

Para la salsa:

- 2 tazas de puré de tomate (500ml)
- ½ taza de crema (125ml)
- 2 chiles chipotle
- 1 taza de salsa verde (380g)
- 100 g de queso manchego, rallado
- 100 g de queso Oaxaca, rallado
- 100 g de queso Chihuahua, rallado

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Para la crepas, licúa la harina con los huevos, la leche, la sal y 2 cucharadas de mantequilla. Unta un poco de mantequilla en una sartén caliente, agrega un poco de la mezcla y dale la forma de la crepa procurando que no queden muy gruesas, cuécelas por ambos lados.

Repite el procedimiento hasta terminar con la pasta y reserva.

2. Para el relleno, calienta la mantequilla y sofríe la cebolla, añade las rajas y deja cocinar por 3 minutos. Agrega las verduras y la flor de calabaza, sazona con el consomé.
3. Para la salsa roja, licúa el puré de tomate con la crema y el chipotle, deja cocinar hasta que suelte el hervor.
4. A parte calienta la salsa verde hasta que suelte el hervor y reserva.
5. Pon un poco del relleno en las crepas, enróllalas y coloca tres en un plato, una báñala con la salsa roja, la de en medio cúbreala con un poco de los quesos y la última báñala con la salsa roja.
6. Hornea hasta que gratine el queso por 10 0 15 minutos.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	10- 15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	12